

Vitantonio®

タルトレットプレート 2枚組

取扱説明書 PVWH-4000-TR



このたびはタルトレットプレートをお買い上げいただき
まことにありがとうございました。このプレートは当社
下記製品に取り付けてタルトレットを焼くことができます。

- ワッフル&ホットサンドメーカー
(VWH-4000-K、VSW-400)
- ワッフル&ホットサンドメーカープレミアムセット
(VSW-410C、VSW-420-G、VSW-430-P、VSW-440-T)、
- バラエティサンドメーカー
(VWH-4100-W、PWS-1000、PWS-1000-AM)

取り付けはワッフルプレート、ホットサンドプレートと同様の手順で行います。
お手持ちの製品の取扱説明書に従い、プレートを取り付けてください。



■ プレートのお手入れ

電源プラグをコンセントから抜き、フタを開けた
状態で放置して、冷めてからお手入れします。

- ・毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、
凹凸部分に残ったかすを払います。
- ・台所用中性洗剤を含ませた柔らかなスポンジ
などで洗った後、水洗いしてから乾いた布巾
でふきます。
- ・食器洗浄機、食器乾燥機は使用できません。
- プレートにこびりついた汚れは、ぬるま湯に
少し浸してから、スポンジで洗ってください。
- ご使用ごとにお手入れをしてください。
こびりつきをそのまま放置しておくと、焼き
付いて取れにくくなります。

■ プレートのフッ素被膜を傷めず、長持ち させるために次のことをお守りください。

- ナイフやフォーク、金串など鋭利なもので
こすらない。
- お手入れの際、みがき粉やナイロンたわし、
金属たわしなどは使用しない。
- プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま
放置しない。焼きむらや被膜の腐食の原因に
なります。

■ プレートについて

プレートは消耗品です。
プレートにはフッ素被膜を施してありますので、
焦げつきにくく、また、お手入れもしやすくな
っていますが、長らくご使用いただきますと、
被膜が薄れ、焼きむらができたり、焦げつきや
すくなります。そのような場合は新しいものと
交換してください。

- 万一不具合がございましたら、お買い上げの
販売店、または当社お客様サービス係まで
お問い合わせください。

■ 仕様

品名 タルトレットプレート 2枚組
品番 PVWH-4000-TR

重量(約)	350g/枚
寸法(約)	幅245X奥行137X高さ32mm
主材料	フッ素樹脂加工アルミダイキャスト
原産国	中国

タルトレットの焼きかた

タルトは浅い円形の型の名で、これを使って作ったお菓子をタルト、小さな円形の型で作ったものをタルトレットと呼んでいます。型に生地を敷いてから焼きし、クリームやフルーツを詰めたり、型に敷いた生地に直接詰めものを流して焼き上げます。本機では、生地をタルトレットプレートに挟んで加熱して作るため、数分でタルトレットのから焼きができます。

タルト、タルトレットには、甘味のあるパート・サブレ、パート・シュクレ、甘味のないパート・プリゼなどの生地がよく使われます。前者はサブレなどが代表的なお菓子で、バターと粉をそばろ状にしてまとめてから、冷蔵庫で休ませて固めた生地。後者は、練り込みパイ生地としてパイやキッシュなどに使われます。これらの生地を中に詰める具によって使い分けます。

パート・シュクレ(甘味のあるタルトレット)

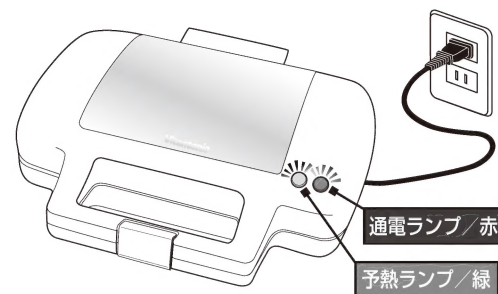
■ 材料(約10個分)

薄力粉	200g
無塩バター	100g
卵	1個
砂糖	50g
塩	2g

■ 準備

- バターを室温に戻しておく。
- 薄力粉をふるっておく。
- 卵を溶いておく。

- 5** タルトレットプレートをしっかりと取り付けます。電源プラグをコンセントに差し込み、予熱を与えます。



■ 作り方

- 1** ボールにバター、砂糖、塩を入れ、泡立て器でクリーム状になるまで混ぜます。
- 2** 卵を3回に分けて加え、その都度卵がバターにしっかりとなじむまで混ぜます。
- 3** 薄力粉を少しずつ加え、カードで切るように混ぜます。
- 4** 生地がまとまったら、ラッピングフィルムで包み、冷蔵庫で1時間休ませます。

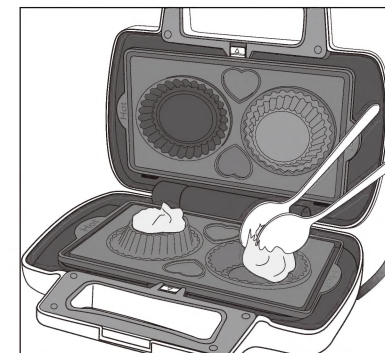
- 6** 予熱が完了したら、本体を開け、上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等に塗ります。



- 7** テーブルスプーン約2杯分(レシピ参照)の生地を取り、もう1本のスプーンですくい取るように、タルトレット型の中央より少し奥にのせます。(ハートの型は少なめに)

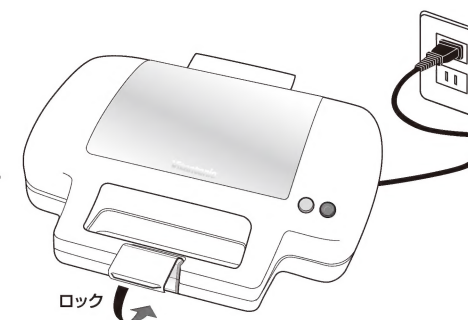
⚠ 注意

本体、プレートは高温になっています。
やけどにご注意ください。



- 8** カバーを閉じ、ハンドルをロックします。カバーの開閉はミトンなどを使い、必ずハンドルを持って行ってください。

※生地に含まれている油分が溶け出してプレートから、はみ出すことがあります。連続して焼くときは、プレートの油分をふき取りながら作業を進めてください。



焼き上がり時間の目安：

VSW-400/PWS-1000本体：約5～7分

VWH-4000-K/VWH-4100-W本体：約5～7分

- 9** 焼き上がったタルトレットは木製のはしなどで取り出します。

使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜きます。

※生地の水分量などにより焼き上がり時間は異なります。
※砂糖分の多い生地を焼く場合、焦げやすくなりますのでご注意ください。



⚠ 注意

金属製のフォークやヘラを使わないでください。プレートの傷や劣化の原因になります。

⚠ 注意

長時間の連続使用はおやめください。故障の原因となります。

パート・ブリゼ
(甘味のないタルトレット生地)

■ 材料(約10個分)

薄力粉	240g
無塩バター	100g
塩	2g
冷水	100ml

■ 準備

- バターを室温に戻しておく。
- 薄力粉をふるっておく。

■ 作り方

- 1 ボールに薄力粉とバターを入れ、カードで細かく切りながらそばる状にします。
- 2 塩、冷水を加え、練らないように生地をまとめ、ラッピングフィルムで包み、冷蔵庫で1時間休ませます。
- 3 熟しておいたタルトレットプレートの各タルトレット型に、大さじ2強の生地をのせます。カバーを閉じてハンドルロックをします。
- 4 キッシュの具を作りタルトレット型に流し込み、オープンに入れて焼き上げます。

お願い

本製品は短い時間でタルトレットができますが、プレートの間に生地を挟んで直接加熱するため、生地に含まれている油分がプレートにはみ出すことがあります。通常のクッキー生地でもご使用できますが、油分のはみ出しが多い場合は分量を調整してください。また、プレートに油分がたくさん付着しているときは、その都度キッチンペーパーなどでふき取って作業を継続してください。また、糖分が多い生地を焼くときも焦げつきなどにご注意ください。

タルトレットプレートは上、下同じ形状でどちらにも取り付けられます。二つのタルトレット型は凹と凸に作られ、上下プレートの凹凸のくぼみで生地を挟んで焼きあげます。従いまして、通常のワッフルなど水分量の多い生地はプレートからはみ出しますから、焼かないようにしてください。

<p>輸入発売元： 株式会社 三栄コーポレーション 家電事業部 お客様サービス係</p> <p>ファクシミリ(052)735-8970</p> <p>フリーダイヤル ☎ 0120-950-031</p> <p>受付時間：9：30～12：00 13：00～16：30 (土日・祝日除く)</p> <p>〒464-0858 名古屋市中種区千種 1-15-1ルミナスセンタービル 2F</p>	<p>*販売店</p>
	<p>*お買い上げ日</p> <p>年 月 日</p>